

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Siaw et al., (1985), kerupuk merupakan salah satu makanan kecil yang bila digoreng mengalami pengembangan volume dan membentuk porus serta memiliki densitas yang rendah selama proses penggorengan. Konsumsi kerupuk biasanya bukan sebagai makanan utama melainkan sebagai makanan ringan atau sebagai pelengkap hidangan yang dikonsumsi dalam jumlah yang kecil dan digemari para penikmatnya. Kerupuk yang beredar di pasaran terbuat dari pati dan diberi bumbu-bumbu dan digoreng (Wiriono, 1984). Jenis-jenis kerupuk yang beredar di pasaran antara lain kerupuk beras, kerupuk tapioka, kerupuk kedelai, kerupuk udang, dan lain sebagainya. Menurut Koswara (2009), sumber gizi yang terbesar dari kerupuk berasal dari pati yang banyak mengandung karbohidrat. Agar kerupuk memiliki nilai gizi yang lebih, maka perlu dilakukan inovasi dengan penambahan substitusi tepung biji durian guna meningkatkan kandungan nutrisi mineral pada kerupuk.

Durian (*Durio zibethinus*) adalah salah satu buah yang sangat populer di Indonesia. Buah dengan julukan The King of fruits ini termasuk dalam famili Bombacaceae dan banyak ditemukan di daerah tropis. Bagian buah durian yang biasanya dikonsumsi adalah bagian dagingnya. Persentase berat bagian ini termasuk rendah yaitu hanya 20-35%. Hal ini berarti kulit (60-75%) dan biji (5-15%) durian belum dimanfaatkan secara maksimal (Wahyono, 2009). Umumnya kulit dan biji menjadi limbah yang hanyasebagian kecil dimanfaatkan sebagai pakan ternak dan banyak yang dibuang begitu saja padahal biji durian dapat dimanfaatkan sebagai salah satu bahan pangan yaitu tepung.

Hutapea (2010) menyatakan tepung biji durian mengandung karbohidrat sebesar 76,73 % dan protein sebesar 10,41%. Tepung biji durian

memiliki kandungan protein yang tidak kalah jika dibandingkan dengan tepung lainnya, seperti tepung terigu (8,9%), tepung beras (7%), tepung biji nangka (12,19%) dan tepung jagung (9,2%). Kandungan protein dan karbohidrat yang tinggi ini diharapkan dapat menghasilkan kualitas roti tawar yang baik. Oleh karena itu, pembuatan tepung juga merupakan alternatif pengolahan untuk memperpanjang daya simpan dan daya guna tepung biji durian, selain itu pembuatan tepung menggunakan bahan baku alami akan membuat tepung tersebut menjadi salah satu pengolahan bahan baku yang dapat dijadikan sebagai pangan fungsional yang memiliki kandungan dan berbagai macam manfaat bagi kesehatan tubuh.

Sama halnya dengan jamur tiram yang merupakan jamur konsumsi dari jenis jamur kayu dengan kandungan nutrisi yang lebih lengkap dibanding komoditas sayuran lain (Martawijaya dan Nurjayadi, 2010). Menurut Patel *et al.*, (2012), jamur tiram mengandung protein, vitamin, mineral dan serat yang tinggi. Bernas *et al.*, (2006), menyatakan bahwa jamur tiram dapat dimanfaatkan sebagai flavor enhancer dengan kadar asam glutamat sebesar 17,7 g/100g protein. Jamur tiram memiliki kandungan protein dan karbohidrat lebih tinggi dibanding daging sapi namun kadar lemak lebih rendah, sehingga jamur tiram dapat dimanfaatkan sebagai sumber gizi bagi orang yang melakukan diet.

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) termasuk salah satu jenis sayuran sehat yang sudah banyak dikenal dan dikonsumsi. Jamur tiram putih merupakan sumber mineral yang baik, kandungan mineral utama adalah K, Na, P, Ca, dan Fe. Jamur tiram juga berkhasiat menurunkan kadar kolesterol, mencegah diabetes, dan berperan sebagai anti kanker (Cahyana dan Mucrodji, 1999).

Berdasarkan uraian diatas akan dilakukan penelitian mengenai substitusi tepung biji durian (*Durio zibethinus*) untuk pembuatan kerupuk jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) berdasarkan metode pengeringan. Pada penelitian ini diharapkan bahwa pembuatan kerupuk mushroom dengan tambahkan substitusi tepung biji durian akan menjadi bahan baku yang memiliki mutu yang unggul.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah substitusi tepung biji durian dapat mempengaruhi sifat kimiawi dan organoleptik kerupuk jamur tiram dengan metode pengeringan?
2. Apakah perlakuan terbaik pada penambahan substitusi tepung biji durian untuk pembuatan kerupuk jamur tiram dengan metode pengeringan ditinjau dari fisikokimia dan organoleptik?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui sifat kimiawi dan organoleptik substitusi tepung biji durian untuk pembuatan kerupuk jamur tiram dengan metode pengeringan
2. Mengetahui sifat fisikokimia dan organoleptik pada perlakuan terbaik penambahan substitusi tepung biji durian untuk pembuatan kerupuk jamur tiram dengan metode pengeringan

1.4 Manfaat Penelitian

1. Menjadikan kerupuk jamur tiram sebagai salah satu bahan baku pangan fungsional.
2. Meningkatkan nilai ekonomis dari tepung biji durian untuk pembuatan kerupuk jamur tiram.